



**GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y  
DIRECCIÓN DE EMPRESAS**

**CURSO ACADÉMICO 2020-2021**

**TRABAJO FIN DE GRADO**

**ESTRATEGIAS DE MARKETING PARA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. EL BOCARTE  
MARKETING STRATEGIES FOR FOOD  
INDUSTRIES. THE ANCHOVY**

**AUTOR: PABLO BELLAS RUEDA**

**DIRECTOR: D. JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ  
POLANCO**

**JUNIO 2021**

## ÍNDICE

<b>RESUMEN.....</b>	<b>3</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>4</b>
<b>1. EL BOCARTE. ORIGEN Y EVOLUCIÓN .....</b>	<b>5</b>
1.1. INTRODUCCIÓN .....	5
1.2. COMPORTAMIENTO, REPRODUCCIÓN Y CAPTURA .....	6
<b>2. CAPTURAS DEL BOCARTE .....</b>	<b>7</b>
2.1. CAPTURAS TOTALES Y PRINCIPALES ZONAS GEOGRÁFICAS .....	7
2.2. LA COMUNIDAD EUROPEA .....	10
2.3. CAPTURAS DE BOCARTE EN ESPAÑA .....	12
<b>3. EL MERCADO DE LA ANCHOA .....</b>	<b>14</b>
3.1. COMERCIO EXTERIOR .....	15
3.2. CONSUMO APARENTE Y TASA DE COBERTURA .....	17
3.3. CONSUMO EN HOGARES .....	18
3.4. PRECIOS Y CADENAS DE VALOR .....	20
<b>4. INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) .....</b>	<b>23</b>
4.1. IGP Y DOP EN LA ANCHOA DEL CANTÁBRICO .....	24
4.2. CERTIFICADO MSC .....	25
4.3. 2021, ¿EL AÑO DEFINITIVO? .....	26
4.4. ENTREVISTA A SILVIA SALGADO .....	27
<b>5. MARKETING EN EL MERCADO DE LA ANCHOA EN CONSERVA .....</b>	<b>29</b>
5.1. PRODUCTO .....	29
5.2. DISTRIBUCIÓN .....	31
5.3. PUBLICIDAD Y MARKETING .....	33
<b>6. CONCLUSIÓN .....</b>	<b>35</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>37</b>

## RESUMEN

El objetivo de este trabajo no es otro que conocer mejor el mundo del bocarte, y dentro de este, especialmente el sector de las conservas de anchoa.

En primer lugar se explica el origen y la evolución de este pez, dándose a conocer las diversas especies o géneros de bocarte existentes en función de la zona marítima donde habitan. Aunque este trabajo se centra en el de género *Engraulis Encrasicolus*, que es el capturado en la zona europea.

Seguidamente, se cuenta cómo se comporta este pez. Dónde habita, cómo se reproduce, cómo y cuándo se captura, etc. Conocemos también las diferentes zonas geográficas de captura, la cantidad de capturas a nivel mundial y el desglose de estas por países, profundizando principalmente en la Unión Europea y España, donde conocemos qué son los Totales Admisibles de Capturas y cómo mediante esta norma regulatoria a nivel europeo se ha conseguido mantener hasta ahora los caladeros del Atlántico en buenas condiciones.

En cuanto al mercado del sector conservero de la anchoa, se analizan diferentes datos o índices del mercado a nivel nacional (España), como son la cantidad de bocarte que importamos y exportamos, la tasa de cobertura y consumo aparente. Analizamos el consumo desde diferentes puntos de vista: en hogares, per cápita, cuánto y qué modalidad de consumo (fresco o conserva) tenemos en España, además de los precios y cadenas de valor del mercado.

En adición, en este trabajo se comenta un tema tan trascendente para España y en especial para el norte de la península, como es el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) para la anchoa del cantábrico. Se explica qué es dicho sello, qué importancia tiene, qué requisitos se necesitan para conseguirlo y cómo podría afectar al sector su consecución, negativa o positivamente. Es posible que este sello de calidad esté muy cerca de conseguirse gracias al trabajo de muchas empresas del sector.

Para finalizar, se puede leer una interesante entrevista a Silvia Salgado, gerente de una importante y experta empresa del sector conservero como es Conservas Angelachu, donde se le pregunta en relación a la obtención de la IGP para la anchoa del cantábrico y nos despeja muchas dudas al respecto.

## ABSTRACT

The objective of this work is none other than to better understand the world of bocarte, and within this, especially the sector of canned anchovy.

In the first place, the origin and evolution of this fish is explained, making known the various species or genera of bocarte existing depending on the maritime area where they live. Although this work focuses on the genus *Engraulis encrasicolus*, which is the one captured in the European zone.

Next, it is told how this fish behaves. Where it lives, how it reproduces, how and when it is captured, etc. We also know the different geographical catch areas, the amount of catches worldwide and the breakdown of these by countries, delving mainly into the European Union and Spain, where we know what the Total Allowable Catches are and how through this regulatory standard at the level Europe has managed to keep the Atlantic fishing grounds in good condition so far.

Regarding the anchovy canning sector market, different data or market indices are analyzed at the national level (Spain), such as the amount of bocarte that we import and export, the coverage rate and apparent consumption. We analyze consumption from different points of view: in households, per capita, how much and what type of consumption (fresh or preserved) we have in Spain, in addition to prices and market value chains.

In addition, this work discusses such a transcendent issue for Spain and especially for the north of the peninsula, such as the Protected Geographical Indication (PGI) seal for Cantabrian anchovy. It explains what this seal is, how important it is, what requirements are needed to achieve it and how its achievement could affect the sector, negatively or positively. It is possible that this quality seal is very close to being achieved thanks to the work of many companies in the sector.

Finally, you can read an interesting interview with Silvia Salgado, manager of an important and expert company in the canning sector such as Conservas Angelachu, where she is asked in relation to obtaining the PGI for Cantabrian anchovies and clears many doubts.

# 1. EL BOCARTE. ORIGEN Y EVOLUCIÓN

## 1.1.INTRODUCCIÓN

El bocarte, boquerón o anchoa es un pescado de pequeño tamaño procedente de la familia *Engraulidae*. Los capturados en territorio europeo son del género *Engraulis encrasicolus*. En España, a este pez se le denomina de diferentes maneras en función de la zona del país en la que nos situemos; En la zona norte es más conocido como bocarte, mientras que en el sur se le conoce como boquerón. Al producto elaborado después de su sobado a mano y su salado (en conserva) se le conoce como Anchoa independientemente del lugar donde nos situemos. Existen diversas formas de preparación; crudo, frito, en vinagre, a la brasa, etc.



Fuente: Google imágenes



Fuente: Google imágenes



Fuente: Google imágenes

El boquerón o bocarte, como ya hemos dicho, es un pez de tamaño pequeño cuya talla máxima conocida se ha fijado en 20cm y cuyo tamaño medio se sitúa en los 16cm según el Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. Es en los meses cálidos, cuando los pesqueros salen a faenar, utilizan para su captura redes de cerco. Esta familia del bocarte se pesca principalmente en el Océano Atlántico, aunque también se encuentra en el mar Mediterráneo y mar Negro. Cabe destacar también otros géneros del bocarte capturados en otros países y cuyo aporte o distribución en el mercado europeo es muy significativo:

-*Engraulis Ringnes*: se encuentra en el océano Pacífico sudoriental y es capturado por países como Argentina y Perú, los cuales se encuentran entre los principales proveedores para el mercado europeo. En el año 2000, según el Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente se llegó a capturar 12,5 millones de toneladas de esta especie.



-*Engraulis Japonicus*: se captura en el pacífico noroccidental y sus principales productores son Japón, China y la República de Corea.



-*Engraulis capensis*: habita en el Atlántico suroriental. Su principal productor es Sudáfrica, y en menor medida Namibia.



-*Engraulis anchovita*: capturada en el océano Atlántico sudoccidental.

Este animal se ha convertido, a lo largo de la historia en un alimento exquisito para gran parte del mundo, principalmente en conserva o salazón, la conocida Anchoa. Ya en la Edad Media era consumida por la clase alta en lugares como son ahora el País Vasco (España) y la Provenza (Francia). En la actualidad, además de en los supermercados, este producto siempre lo encontraremos en tiendas delicatessen, por lo que podemos decir que forma parte de uno de los alimentos más valorados.



## 1.2. COMPORTAMIENTO, REPRODUCCIÓN Y CAPTURA

Antes de profundizar en el mercado y comercialización de este producto, se explica cómo se comporta y reproduce este animal y su captura.

El bocarte, durante el invierno y otoño vive a más de 100 metros de profundidad, pudiendo alcanzar incluso los 400 metros. Es, como se ha señalado antes, en los meses cálidos (finales de primavera y verano) cuando suben a la superficie para su reproducción, llegando a desovar una cantidad de entre 13.000 y 20.000 huevos según el Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. De esta forma, aparecen en la superficie y cerca de la costa formando grandes bancos, lo que facilita enormemente su pesca.

Para su captura, los barcos españoles emplean principalmente el cerco, que es un arte de la pesca que consiste en lanzar una red al agua y desde uno de los extremos, con el barco, se va tirando hasta formar un círculo cerrado de tal modo que los bocartes se quedan encerrados en su interior, para posteriormente elevar la red e introducir finalmente la captura en el barco.



*Pesquero empleando el arte del cerco*

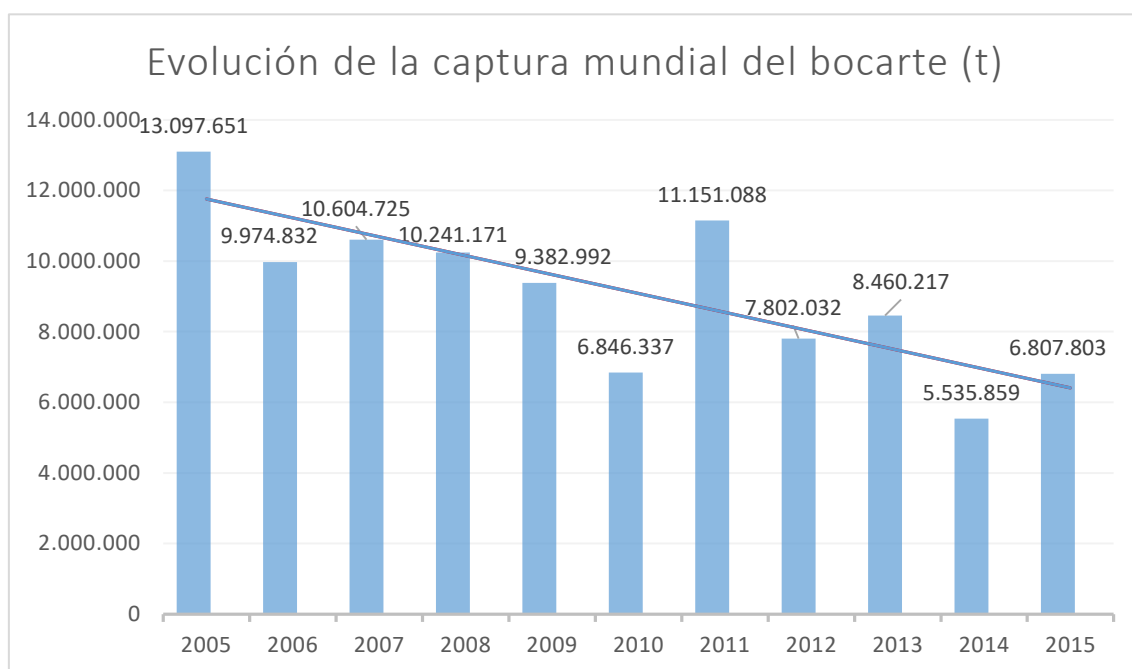
Otros modos de pesca menos empleados en España son el arrastre y trasmallo, estando este último prácticamente en desuso.

Por último, el tiempo de faena de los pesqueros tiene verdadera importancia. Una vez llegados al lugar donde se encuentran los bancos de bocarte, el tiempo de captura hasta conseguir llenar sus cubiertas debe ser el menor posible. Con suerte esto se puede lograr en menos de 24 horas. Es dicho que este tiempo transcurrido es primordial ya que de ello depende la frescura y, por ende, la calidad y el precio del bocarte en el mercado. Cuanto menos tiempo pase entre la pesca y su consumo o elaboración, mayor será su calidad.

## 2. CAPTURAS DEL BOCARTE

### 2.1. CAPTURAS TOTALES Y PRINCIPALES ZONAS GEOGRÁFICAS

Las capturas totales de bocarte a nivel mundial, claramente, han ido descendiendo históricamente hasta hoy. La zona más afectada por este descenso de capturas es la correspondiente al mercado europeo. La parte del Atlántico – nordeste, principales aguas en las que faenan los barcos españoles, aunque también son capturados en el Mediterráneo. A nivel global, la evolución de capturas de bocarte es la siguiente (se incluyen todas y cada una de las diferentes familias o géneros del bocarte):



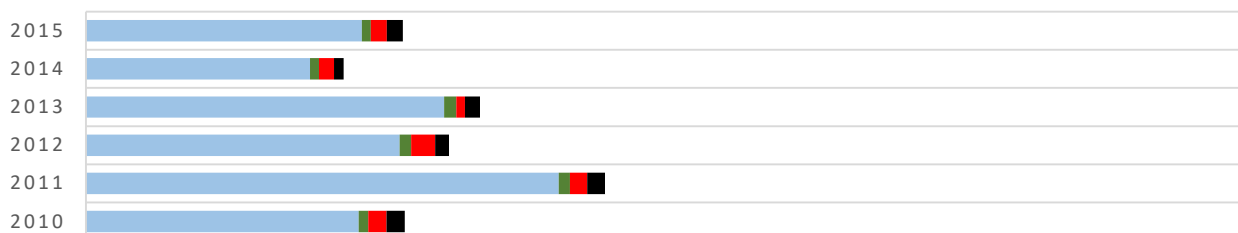
*Fuente: elaboración propia a través de datos de FAO*

Como se observa en la línea de tendencia de la anterior gráfica, el número total de capturas a nivel mundial ha descendido significativamente, aunque haya habido repuntes en determinados años.

Analizando estos mismos datos de otro modo, la cantidad de capturas realizadas a nivel mundial en función de las áreas de pesca o “zonas marítimas” se distribuyen de la siguiente manera:

## CAPTURAS MUNDIALES POR ZONAS DE PESCA (T)

■ Océano Pacífico ■ Océano Índico ■ Océano Atlántico ■ Mar Mediterráneo



	2010	2011	2012	2013	2014	2015
■ Océano Pacífico	5.855.768	10.154.073	6.739.454	7.692.733	4.814.997	5.927.692
■ Océano Índico	211.507	244.228	244.692	260.207	189.297	190.893
■ Océano Atlántico	385.531	366.631	517.370	186.166	322.368	343.378
■ Mar Mediterráneo	393.531	386.156	300.516	321.111	209.197	345.840
TOTAL	6.846.337	11.151.088	7.802.032	8.460.217	5.535.859	6.807.803

Fuente: elaboración propia a través de datos de FAO

Tal y como se ve reflejado, vemos que el océano Pacífico se lleva la palma en cuanto a cantidad de bocarte capturado, representando en el año 2010 el 85,7% del total, dejando así al margen al resto de zonas (océano Índico y Atlántico y Mar Mediterráneo con el 3,09%, 5,76% y 5,6% respectivamente en el mismo año).

En el conjunto, los tres años siguientes (2011, 2012 y 2013) tras el significativo aumento de capturas llevadas a cabo en el Pacífico, esta zona engloba el 91% del total, repartiéndose el 9% restante entre el resto de zonas (Índico, Atlántico y Mediterráneo).

En 2014 y 2015, se produce un descenso de capturas principalmente en la zona del Pacífico, lo que supone una disminución muy pronunciada del total, lo que no significa que deje de ser la zona con mayor número de capturas, representando en este caso el 84% del total, cifra muy parecida al año 2010, mientras que el resto de zonas se mantienen sin grandes variaciones.

En el histórico de capturas siempre está a la cabeza el océano Pacífico. Esto se debe entre otras cosas, como se ve a continuación, a que es Perú el país que mayor número de bocartes (*Engraulis Ringnes*) captura en todo el mundo.

Atendiendo al histórico de capturas por países se formula la siguiente lista, escogiendo los 14 países que mayor número de bocartes capturan desde los últimos ocho años en los que se ha podido obtener información fiable, desde el año 2008 hasta 2015.



CAPTURAS MUNDIALES POR PAÍSES (t)								
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Perú	6.257.989	5.935.171	3.477.361	7.128.764	3.776.880	4.870.630	2.322.129	3.770.567
China	658.721	521.897	598.110	766.707	825.902	866.808	926.462	955.752
Chile	1.116.748	955.150	755.370	1.191.376	903.866	803.404	817.900	540.095
Japón	344.989	341.934	353.700	265.690	249.216	252.234	248.069	161.800
Rep. de Corea	261.532	203.728	249.636	292.730	221.980	209.102	221.171	211.574
Turquía	251.675	204.669	229.023	228.491	163.982	179.615	96.440	193.492
Sudáfrica	265.823	174.465	217.042	119.872	307.272	78.684	240.338	237.630
India	108.029	105.911	103.738	113.916	114.449	124.276	143.545	146.287
Tailandia	144.074	144.732	137.160	142.834	129.382	116.710	127.691	128.145
México	47.840	51.216	35.713	103.628	377.426	341.575	112.570	115.323
<b>España</b>	<b>6.748</b>	<b>15.484</b>	<b>20.724</b>	<b>27.763</b>	<b>26.697</b>	<b>36.148</b>	<b>42.760</b>	<b>49.982</b>
Italia	45.039	54.388	54.095	46.237	42.800	29.664	31.842	37.511
Marruecos	19.042	16.074	30.220	39.471	50.331	35.065	17.768	24.963
Rusia	14.741	17.891	16.874	24.991	23.292	26.230	21.745	45.696
Resto <sup>1</sup>	698.182	640.283	567.571	658.618	588.557	490.072	165.429	188.986
<b>TOTAL</b>	<b>10.241.172</b>	<b>9.382.993</b>	<b>6.846.337</b>	<b>11.151.088</b>	<b>7.802.032</b>	<b>8.460.217</b>	<b>5.535.859</b>	<b>6.807.803</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos de FAO.

Como ya hemos comentado antes, observamos que, sin duda, es Perú el país con mayor número de capturas realizadas muy por delante del segundo que, dependiendo del año, se intercambian la posición entre Chile y China.

También hay que destacar que las costas de los cinco primeros países están bañadas por el océano Pacífico. Chile y Perú comparten la zona sur mientras que los tres países asiáticos restantes comparten la zona norte de este océano, quedando así patente la gran cantidad de estos tipos de bocartes *Engraulis Ringnes* (Chile y Perú) y *Engraulis Japonicus* (China, Japón y Corea) que aporta esta zona pesquera del Pacífico.

En cuanto a los países restantes, apreciamos que todos ellos tienen un número de capturas relativamente bajas en comparación con los cinco primeros. Llama la atención la poca presencia en esta lista de países comunitarios europeos, con únicamente Italia y España, ambos con una cantidad pobre de bocarte capturado en relación con la gran fama que tienen ambos países en la producción de este pescado en todas sus modalidades (fresco, en vinagre, conserva, etc.). De este modo se entiende, como veremos más adelante, que el mercado europeo se abastece principalmente de producto importado.

<sup>1</sup> **Resto:** Suma de la cantidad de bocarte capturado por el conjunto de países restantes hasta completar el total. Dichas capturas se acumulan en una sola cifra debido a la alternancia de países de los que se obtienen datos a lo largo del histórico.

## 2.2. LA COMUNIDAD EUROPEA

A continuación, analizando las capturas dentro de la comunidad europea vemos que los pesqueros de este conjunto de países comunitarios se reparten la faena del bocarte, principalmente, entre la zona norte del Océano Atlántico y el Mar Mediterráneo.

En la zona pesquera del Atlántico, la Unión Europea en el marco de la Política Pesquera Común, fija anualmente un máximo de capturas que cada país puede llevar a cabo, denominado *Totales Admisibles de Capturas (TACs)*. Se trata de cupos o límites fijados para cada uno de los países. De este modo, cada vez que un país perteneciente a la Comunidad Europea alcance el límite de capturas que se le ha asignado, automáticamente debe suspender la temporada de pesca, en este caso, del bocarte. (Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, 2017, pág. 13). Los Totales Admisibles de Capturas se fijan principalmente para llevar a cabo una pesca sostenible, tratando de respetar la especie y su tiempo de reproducción y crecimiento. Al fin y al cabo se trata de evitar su extinción ya que no hace mucho, al principio de la década del 2000, se tuvo que implantar una veda en el Cantábrico que duraría 5 años, hasta el 2010, por riesgo de perder esta especie de pescado y la cual, sin duda, ayudó a repoblar el bocarte en el Cantábrico permitiendo hoy en día una pesca en abundancia, y es que según “los indicadores que manejaban los científicos de los Oceanográficos de Gijón y Santander, el reclutamiento del 2018 sería uno de los mejores de la cifra histórica y el mejor desde la reapertura de la pesca en 2010” (Castro, 2018).

Además, estos límites o cuotas máximas (TACs) se pueden intercambiar entre países de forma voluntaria. En el caso de España, se “utiliza parte de la cuota en intercambios con Francia, unas 9.000Tm anuales, a cambio de cuotas francesas de especies de interés para España” (Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente, 2013).

En adición a los TACs, cada uno de los países debe distribuir de forma objetiva sus cuotas nacionales entre todas y cada una de las flotas pesqueras pertenecientes a dicho país (Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, 2017, pág. 13), de manera que se realice un reparto equitativo.

	CAPTURAS COMUNITARIAS (T)							
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>España</b>	<b>6.748</b>	<b>15.484</b>	<b>20.724</b>	<b>27.763</b>	<b>26.697</b>	<b>36.148</b>	<b>42.760</b>	<b>49.982</b>
Italia	45.039	54.388	54.095	46.237	42.800	29.664	31.842	37.511
Grecia	16.278	14.539	14.500	8.896	9.162	8.752	9.847	13.515
Francia	4.148	3.468	9.100	6.509	8.618	5.025	6.442	5.699
Alemania	0,5	16	200	0	397	353	46	473
Portugal	335	72	130	2.920	786	387	827	2.617
Eslovenia	184	210	144	163	44	21	33	15
Bulgaria	28	42	65	18	9	10	370	12
Rumanía	15	21	48	41	19	111	59	112
Países Bajos	9	1	1	31	4	4	10	1.679
Croacia <sup>2</sup>	-	-	-	14.387	8.290	8.904	8.594	12.340
Reino Unido	176	354	320	507	52	10	767	38
Resto <sup>3</sup>	26.635	13.834	9.322	19.346	8.048	1.162	55	5.770
<b>TOTAL</b>	<b>99.595</b>	<b>102.429</b>	<b>108.649</b>	<b>126.818</b>	<b>104.926</b>	<b>90.551</b>	<b>101.652</b>	<b>129.763</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos de FAO

Dentro de la Comunidad Europea, España sí toma un papel importante en el mercado del bocarte. Si bien, como hemos indicado antes y podemos ver reflejado en los datos, es a partir del año 2010 cuando, al levantarse la veda establecida en el Cantábrico, la cifra se ve aumentada año tras año llegando así a colocarse líder en las capturas de este pescado. Son por tanto, España junto a Italia los países que más aportan dentro de la Comunidad Europea, seguidos en menor medida de Grecia, Francia y Croacia, esta última recién incorporada a la Unión Europea.

CAPTURAS REALIZADAS EN LA COMUNIDAD EUROPEA RESPECTO AL TOTAL MUNDIAL (T)								
Año	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>TOTAL UE</b>	99.595	102.429	108.649	126.818	104.926	90.551	101.652	129.763
<b>TOTAL MUNDIAL</b>	10.241.172	9.382.993	6.846.337	11.151.088	7.802.032	8.460.217	5.535.859	6.807.803
<b>%UE/MUNDIAL<sup>4</sup></b>	<b>0,97</b>	<b>1,09</b>	<b>1,59</b>	<b>1,14</b>	<b>1,34</b>	<b>1,07</b>	<b>1,84</b>	<b>1,91</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos de FAO

Para finalizar vemos, reflejado de forma porcentual, el impacto que tienen las capturas del bocarte realizadas en la Comunidad Europea frente al total mundial. Como se puede observar, este número de capturas dentro de la Comunidad Europea es mínima en relación a la totalidad de capturas mundiales, por lo que de nuevo se concluye la gran importancia que tiene la importación de

<sup>2</sup> El número de capturas de Croacia en los años 2008, 2009 y 2010 se indican con un guion debido a la falta de información de dichos datos. Posiblemente se deba a que en esas fechas Croacia era un país ajeno a la Unión Europea.

<sup>3</sup> Resto: Suma de la cantidad de bocarte capturado por el conjunto de países comunitarios restantes hasta completar el total. Dichas capturas se acumulan en una sola cifra debido a la alternancia de países de los que se obtienen datos a lo largo del histórico.

<sup>4</sup> Datos expresados en tanto porcentual, p. ej. en el año 2015 las capturas en la CE representaron un 1,91% del total.

este producto para nutrir el importante mercado europeo, que encabezan principalmente los países mediterráneos.

### 2.3. CAPTURAS DE BOCARTE EN ESPAÑA

Como país costero y por supuesto amante de la gastronomía, en España el bocarte juega un papel muy importante en el mercado pesquero, y a este se le saca partido en todas y cada una de sus modalidades de consumo: fresco y en conserva (vinagre y salazón).

Como ya hemos comentado anteriormente, España encabeza la lista de los principales países productores de bocarte o anchoa en Europa.

CAPTURAS ESPAÑOLAS RESPECTO A LA COMUNIDAD EUROPEA (T)								
Año	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>ESPAÑA</b>	6.748	15.484	20.724	27.763	26.697	36.148	42.760	49.982
<b>CE</b>	99.595	102.429	108.649	126.818	104.926	90.551	101.652	129.763
<b>%ESPAÑA/CE<sup>5</sup></b>	<b>6,78</b>	<b>15,12</b>	<b>19,07</b>	<b>21,89</b>	<b>25,44</b>	<b>39,92</b>	<b>42,07</b>	<b>38,52</b>

*Fuente: Elaboración propia a través de datos oficiales FAO*

Tal y como se ve reflejado en los datos, en los últimos años claramente España representa un porcentaje muy elevado respecto al total de capturas que se realizan dentro de la Comunidad Europea, llegando a aportar en algunos años hasta más de un 40% de la producción. Sí bien, cabe recordar que los primeros años que se observan están afectados por la veda implantada durante los años 2005 al 2010 debido a la escasez de producto en ese momento, por lo que no puede relacionarse con una falta de productividad o capacidad de pesca de nuestras flotas pesqueras.

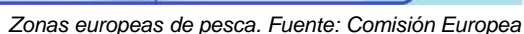
En la siguiente tabla, en la que desglosamos la cantidad pescada de bocarte por zonas marítimas a nivel nacional, veremos cómo se cumple el incremento de bocarte capturado en la zona del Atlántico Norte al levantarse la veda anteriormente mencionada.

CAPTURAS NACIONALES DEL BOCARTE POR ZONAS (T)									
Área de pesca	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Mediterráneo</b>	11.150	11.156	11.022	18.865	19.896	19.751	21.518	23.726	26.471
<b>Atlántico Noreste</b>	8.761	16.263	15.645	17.255	22.820	29.766	24.526	26.440	32.917
<b>Atlántico Central Este</b>	813	371	30	28	44	465	209	645	117
<b>Total</b>	<b>20.724</b>	<b>27.790</b>	<b>26.697</b>	<b>36.148</b>	<b>42.760</b>	<b>49.982</b>	<b>46.253</b>	<b>50.811</b>	<b>59.505</b>

*Fuente: Elaboración propia a través de datos oficiales FAO*

<sup>5</sup> Datos expresados en tanto porcentual.

Por otro lado, los Totales Admisibles de Capturas impuestos para España desde la Unión Europea en los años 2010 al 2015, han sido los siguientes:



Fuente: Elaboración propia con datos recabados de la Comisión Europea (Comisión Europea, 2010-2015)

Sin duda, la regulación de la cantidad máxima de pesca permitida del bocarte, ha tenido y está teniendo éxito en cuanto al mantenimiento y conservación de la especie y su hábitat. Únicamente en Cantabria, en el año 2018, se descargaron más de 3,5 millones de kilos de bocarte, lo que supuso un 150% más respecto al año anterior. Traducido en euros, esto tuvo un impacto de más de 6.2 millones (Europa Press, 2018).

En definitiva, actualmente los datos avalan la buena medida que supone establecer un máximo de capturas anual, con el fin de respetar la biomasa de la

especie y llevar a cabo una pesca sostenible que garantice, al fin y al cabo, la supervivencia del bocarte, la pesca y por ende, la economía.

### 3. EL MERCADO DE LA ANCHOA

La anchoa o bocarte, especialmente en conserva, es un producto muy apreciado para las personas con los paladares más exquisitos y por tanto considerado de alta calidad en muchos países del mundo, llegando así a ser vendida en tiendas delicatessen. Sin embargo, es cierto que hoy en día en cualquier supermercado podemos encontrar este producto, aunque no por ello más barato y además, no encontrarás todas las calidades.

Para determinar el valor de mercado de este pescado, hay que tener en cuenta varios indicadores como son, entre otros:

-La frescura del producto: Cuanto menos tiempo pase desde el momento de captura hasta el momento de venta, el precio de mercado y la calidad será mayor.

-La calidad del producto: Los profesionales del sector saben identificar al empezar la campaña cuál es la calidad del bocarte que está llegando a las lonjas, lo cual afectará no solo al pescado fresco sino que también a la calidad de la anchoa en conserva.

-La cantidad de ejemplares capturados, incluso la cantidad prevista de pesca para cada temporada. Es decir, lo bien o mal que vaya la campaña de pesca, cuanta más oferta, menor será el precio, aunque también influirá, como es lógico en cualquier mercado, la demanda; *Ley de oferta y demanda*.

-El tipo de procesado: El bocarte fresco es significativamente más barato que el procesado en cualquiera de sus modos. La anchoa en conserva alcanza el mayor precio de este producto en el mercado. De manera que el bocarte o boquerón fresco para el año 2019 tuvo un precio medio de 5,06€/Kg mientras que en conserva fue de 20,61€/kg (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019).

-El tamaño del producto: Según los expertos, el tamaño ideal es el intermedio, partiendo este de una talla mínima legal establecida. Generalmente los ejemplares de mayor tamaño van destinados a las conserveras, ya que proporcionan mayor facilidad en la mano de obra a la hora de sobar la anchoa y menor riesgo de que esta se rompa. Los tamaños mínimos legales de captura se establecen en función de la zona de pesca y son los siguientes (Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, 2017):

-Atlántico, excepto zona CIEM IXa, **12cm**

-Zona CIEM IXa, **10cm**

-Mediterráneo, **9cm**

En este apartado analizamos el mercado de la anchoa en España y estudiaremos datos tales como el consumo, importaciones y exportaciones, precios, tasas de cobertura, etc.

### 3.1.COMERCIO EXTERIOR

En este apartado analizamos el mercado de la anchoa en España. La cantidad de producto que introducimos en el país o compramos a otros países y la cantidad de producto que vendemos o exportamos, ya sea a raíz de las capturas que se realizan en nuestras aguas o de producto importado que se procesa en España y finalmente se vende al extranjero.

En primer lugar, desglosamos tanto las importaciones como las exportaciones en función del modo en el que mayormente se comercializa la anchoa: *fresca, congelada, salada y preparada o en conserva*. De este modo podemos sacar un dato total final más preciso para, posteriormente, poder calcular la tasa de cobertura y el consumo aparente.

CANTIDAD EN TONELADAS	IMPORTACIONES						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Anchoa fresca	15.799	8.593	12.748	11.245	13.270	11.813	10.107
Anchoa congelada	1.498	1.460	1.070	2.327	2.351	1.496	1.964
Anchoa salada	4.776	3.601	3.383	5.178	3.683	2.687	3.052
Preparaciones y conservas de anchoa	5.235	6.594	6.993	7.653	7.774	7.326	7.402
<b>TOTAL</b>	<b>27.308</b>	<b>20.248</b>	<b>24.194</b>	<b>26.403</b>	<b>27.078</b>	<b>23.322</b>	<b>22.525</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos oficiales FISHSTAT

CANTIDAD EN TONELADAS	EXPORTACIONES						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Anchoa fresca	1.816	2.950	5.862	7.206	5.360	8.424	9.510
Anchoa congelada	54	450	1.804	3.914	3.938	4.256	7.599
Anchoa salada	4.501	3.024	4.139	5.334	5.604	6.924	6.698
Preparaciones y conservas de anchoa	2.462	2.362	3.034	3.722	3.441	3.023	3.422
<b>TOTAL</b>	<b>8833</b>	<b>8786</b>	<b>14839</b>	<b>20176</b>	<b>18343</b>	<b>22627</b>	<b>27229</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos oficiales FISHSTAT

En cuanto a cantidad, vemos que las importaciones no han sufrido una gran variación en estos últimos años, manteniéndose más o menos estables. El mayor cambio se aprecia en la anchoa fresca, la cual disminuye, pero nada significativo.

En las exportaciones sí existe un aumento de producto vendido al extranjero, este viene principalmente de la anchoa fresca y la anchoa congelada, derivado como es lógico del aumento de las capturas que se han llevado a cabo estos últimos años, gracias en gran parte al levantamiento de la veda y gestión de los TACs como anteriormente hemos comentado.

CANTIDAD EN MILES DE EUROS	IMPORTACIONES						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Anchoa fresca	31.204	25.167	26.014	21.258	20.400	19.121	16.351
Anchoa congelada	1.891	3.206	2.151	2.774	3.228	2.325	3.803
Anchoa salada	9.626	8.358	8.253	11.935	9.650	6.486	7.279
Preparaciones y conservas de anchoa	36.753	47.820	52.338	55.715	56.369	55.001	61.916
<b>TOTAL</b>	<b>79.474</b>	<b>84.551</b>	<b>88.756</b>	<b>91.682</b>	<b>89.647</b>	<b>82.933</b>	<b>89.349</b>

Fuente: Elaboración propia a través de datos oficiales FISHSTAT

CANTIDAD EN MILES DE EUROS	EXPORTACIONES						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Anchoa fresca	5.241	9.944	14.509	13.805	10.839	13.368	14.771
Anchoa congelada	142	611	3.156	5.769	6.119	6.104	9.727
Anchoa salada	13.421	9.223	10.177	10.828	10.406	14.226	14.046
Preparaciones y conservas de anchoa	27.467	30.901	38.156	42.030	42.025	38.580	41.631
<b>TOTAL</b>	<b>46271</b>	<b>50679</b>	<b>65999</b>	<b>72431</b>	<b>69389</b>	<b>72277</b>	<b>80175</b>

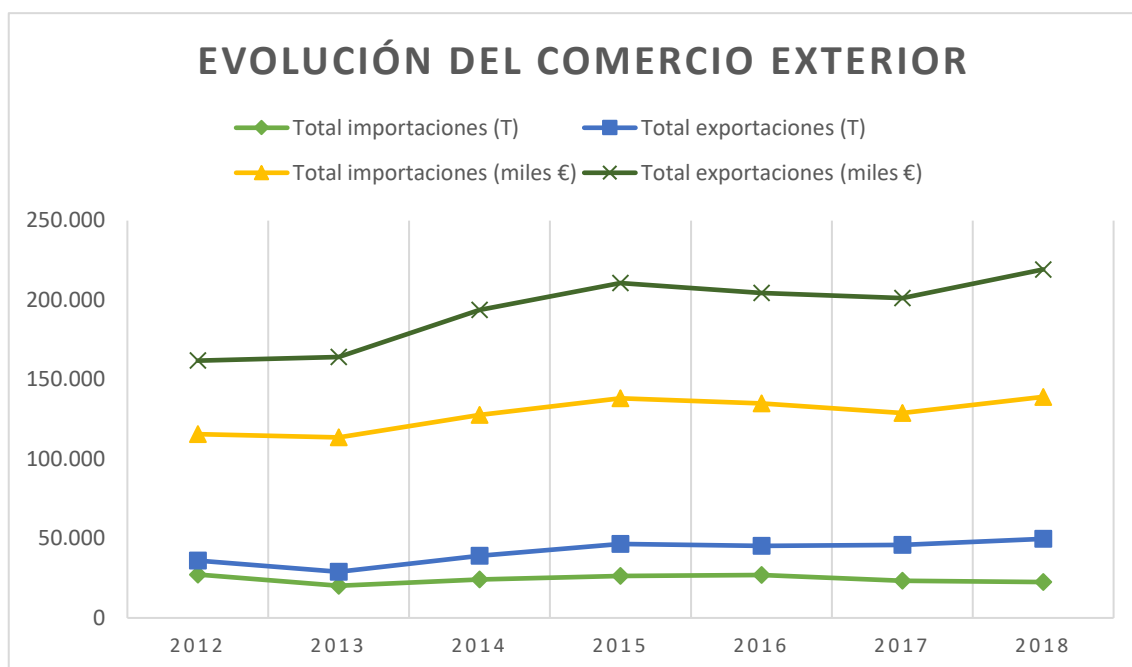
Fuente: elaboración propia a través de datos oficiales FISHSTAT

Analizando ahora los mismos datos desde el punto de vista económico, es decir en euros, vemos:

-Pese a que anteriormente hemos dicho que las cantidades de producto importado no han sufrido un cambio demasiado significativo, traducido a cifras monetarias sí que se observa un claro aumento. Esto se debe al incremento del precio de este producto. Por ejemplo comparando el año 2018 frente al 2012, la cantidad importada de anchoa fresca es de 5 toneladas menos, y sin embargo la cifra en gasto es 10 millones de euros más. También aumenta más que proporcionalmente el precio de la anchoa preparada o en conserva. En definitiva, el gasto en importaciones de anchoa se ha visto incrementado año tras año.

-En las exportaciones, la cifra también ha aumentado considerablemente, siendo superior en el año 2018 frente al 2012 en 34 millones de euros. Este aumento en los ingresos por exportación de producto viene derivado principalmente de la anchoa o bocarte fresco y de la anchoa preparada o en conserva.





Como se puede observar en el gráfico anterior del cómputo total de importaciones y exportaciones, la cantidad de bocarte o anchoa importada se ha mantenido estable durante estos últimos años, con una ligera variación a la baja, aumentando eso sí el impacto económico sufrido por el aumento anual de los precios. Asimismo, en las exportaciones sí que se observa un aumento de la cantidad vendida de este producto a terceros países, sin duda un dato positivo ya que hablamos de un aumento en cantidad del **208%** desde el año 2012. De igual modo, el valor de las mismas también es mayor, por lo que como ahora veremos, es un dato favorable a la hora de obtener la tasa de cobertura.

### 3.2. CONSUMO APARENTE Y TASA DE COBERTURA

Comenzamos definiendo el consumo aparente, que no es más que el resultado de restar las exportaciones a la suma de la cantidad producida de un determinado producto más la cantidad importada del mismo. En este caso hablamos del bocarte en España. Por tanto este sería:  $(C+M)-X=C.A^6$

En cuanto a la tasa de cobertura, esta se trata de una tasa, por tanto expresada en tanto por ciento, que relaciona las importaciones y exportaciones en cantidad dineraria. Es decir, la cantidad de importaciones (en euros) que quedan cubiertas gracias a las exportaciones (en euros), y se calcula del siguiente modo:  ${}^7T.C = \frac{X}{M} \times 100$

<sup>6</sup> C=Consumo. M=Importaciones. X=Exportaciones. C.A=Consumo Aparente.

<sup>7</sup> T= Tasa de cobertura. X=Cantidad de producto exportado en €. M=Cantidad de producto importado en €.

<b>Años</b>	<b>Capturas</b>	<b>Importación (T)</b>	<b>Exportación (T)</b>	<b>Importación (€)</b>	<b>Exportación (€)</b>	<b>Consumo Aparente</b>	<b>Tasa de Cobertura</b>
<b>2012</b>	26697	27.308	8833	79.474	46.271	<b>45.172</b>	<b>58,22%</b>
<b>2013</b>	36148	20.248	8786	84.551	50.679	<b>847.610</b>	<b>59,94%</b>
<b>2014</b>	42760	24.194	14839	88.756	65.999	<b>52.115</b>	<b>74,36%</b>
<b>2015</b>	49982	26.403	20176	91.682	72.431	<b>56.209</b>	<b>79,00%</b>
<b>2016</b>	46253	27.078	18343	89.647	69.389	<b>54.988</b>	<b>77,40%</b>
<b>2017</b>	50811	23.322	22627	82.933	72.277	<b>51.506</b>	<b>87,15%</b>
<b>2018</b>	59505	22.525	27229	89.349	80.175	<b>54.801</b>	<b>89,73%</b>

*Fuente: Elaboración propia. Datos FISHSTAT*

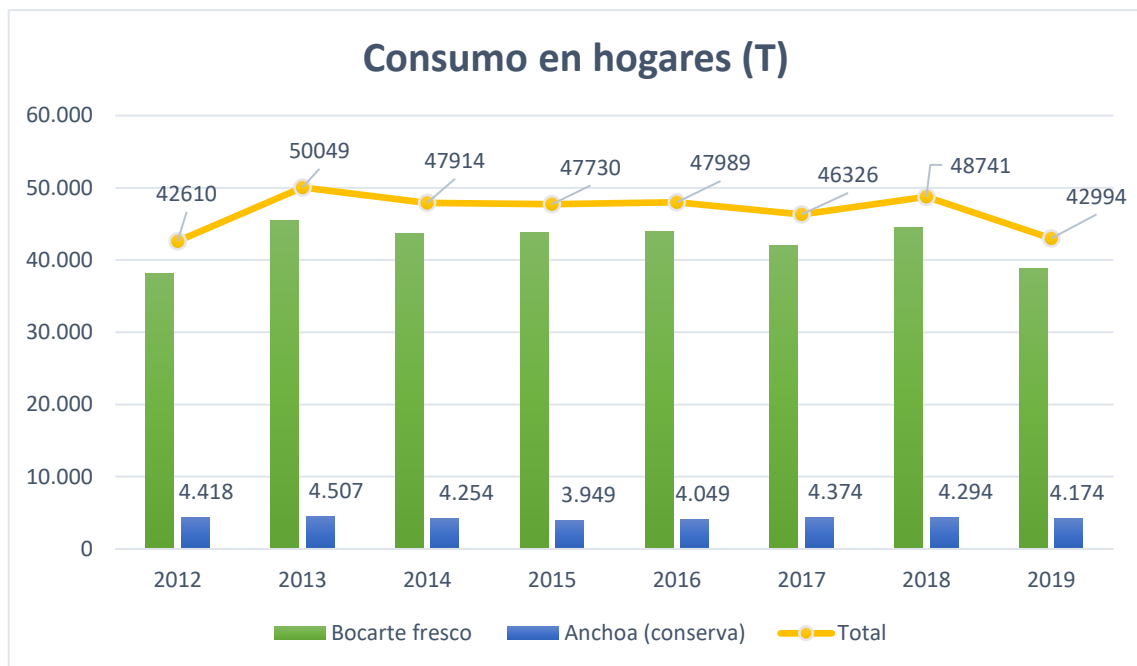
A lo largo del histórico estudiado el consumo aparente ha aumentado en unas 10 mil toneladas, siendo en el año 2018 un 21,32% superior respecto del año 2012. Esto sitúa a España como un país con un consumo elevado de este pescado, en todas sus diferentes modalidades de preparación.

En cuanto a la tasa de cobertura, esta ha sido deficitaria año tras año, ya que la cantidad importada de este producto supera holgadamente la cantidad que nuestro país exporta, es decir, existe un balance negativo en relación al mercado exterior, déficit. No obstante esta tasa ha ido aumentando, de manera que en el año 2018 casi se alcanzó una cobertura del 90%, frente al 58% del año 2012. Para que esta tasa tuviera un significado positivo en el mercado, o superávit, la cifra debería ser superior al 100%, siendo así la cantidad exportada superior a la importada.

### **3.3. CONSUMO EN HOGARES**

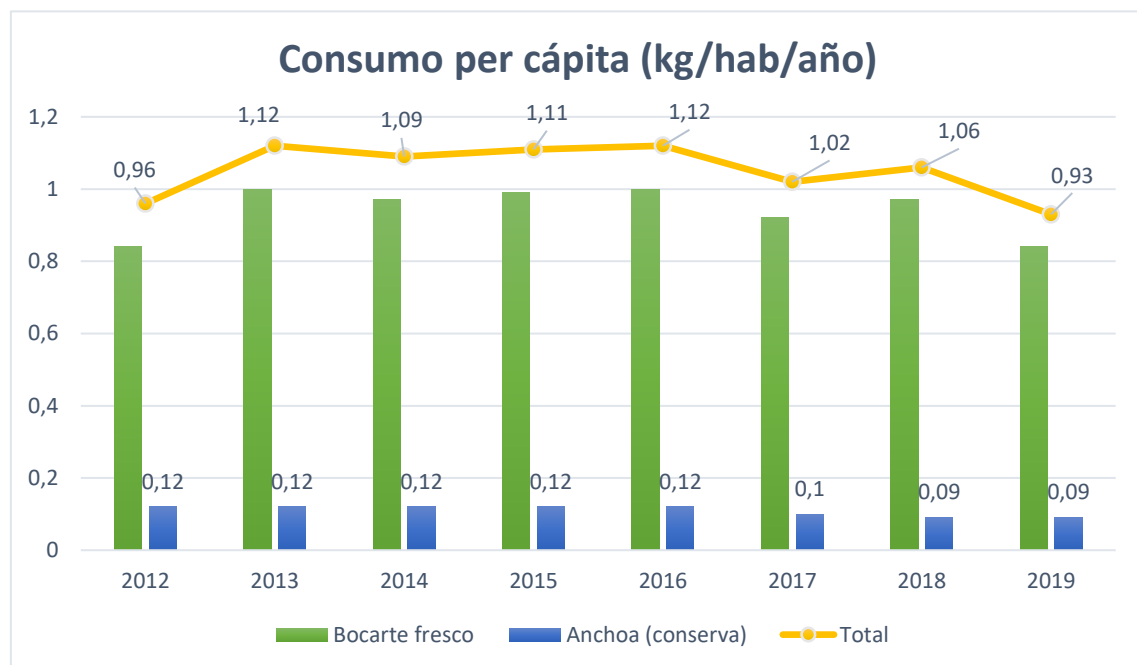
La temporada alta de la anchoa en España, y por tanto de mayor consumo, es en la primavera e inicios de verano, coincidiendo con el periodo de la costera (capturas), siendo así el momento de más oferta en el mercado. Aunque bien es cierto que hoy en día puedes consumir este producto en cualquier momento del año, ya sea por las distintas modalidades de conservación que existen o bien gracias a las importaciones.

A continuación veremos la evolución del consumo doméstico, tanto del bocarte o boquerón fresco como de la anchoa en conserva, de los últimos 8 años.



Fuente: Elaboración propia. Datos del panel de consumo MAPAMA (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019)

Como se puede observar, claramente el consumo del bocarte fresco es muy elevado frente al consumo en conserva. Sin duda uno de los factores que principalmente favorecen este hecho es el precio de venta de ambos productos ya que, como veremos a continuación, el precio medio del bocarte fresco es bastante inferior al precio medio en conserva.



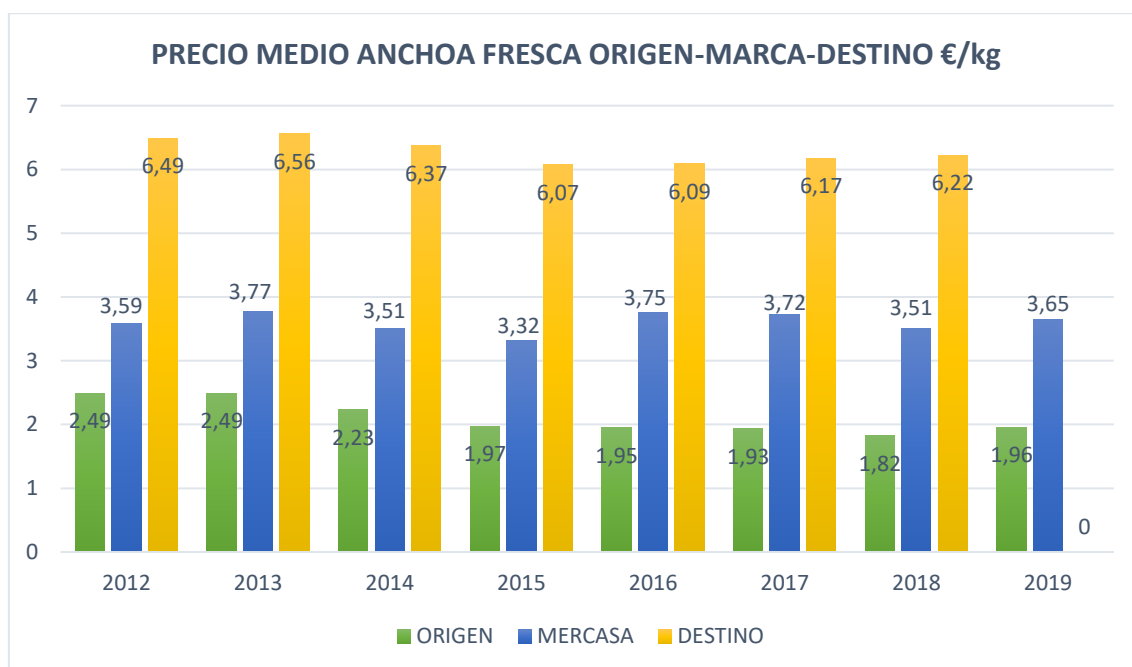
Fuente: Elaboración propia. Datos del panel de consumo MAPAMA (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019)

Tras observar las dos gráficas sacamos en conclusión que el consumo, tanto global como por cabeza, se ha mantenido estable durante los últimos años sin apenas variaciones, especialmente en el consumo de la anchoa en conserva donde prácticamente todos los años se mantiene la misma cifra.

En definitiva, España es un país en el que se consume una cantidad bastante elevada de este pescado, con un promedio en los últimos 8 años de **46.794 toneladas**, una cifra que supera en la mayoría de los años estudiados el número de capturas que se realizan en nuestro propio país, por lo que también queda en evidencia la importancia que tiene el mercado exterior (importaciones) para nuestro propio consumo y elaboraciones de conserva.

### 3.4. PRECIOS Y CADENAS DE VALOR

A continuación observaremos y analizaremos los precios medios anuales de la anchoa o bocarte en sus distintos puntos de la cadena de valor, es decir en **origen**, **Mercasa** (mercados mayoristas) y **destino**<sup>9</sup> (venta al público), estos datos indican el precio de la anchoa fresca. Posteriormente también analizaremos el precio medio de la anchoa en conserva para los hogares.



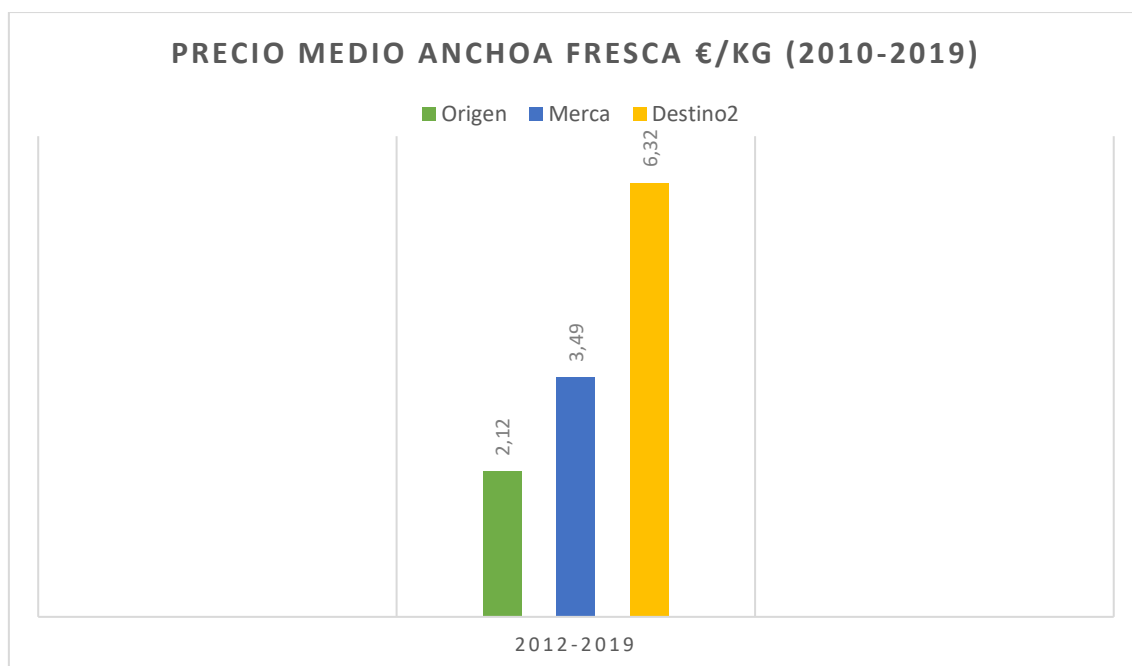
*Fuente: Elaboración propia. Datos del observatorio de la cadena alimentaria. (Gobierno de España. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019)*

Los **precios en origen** son los precios que se pagan a los productores de dicho bien, en este caso los productores son los pesqueros que se encargan de capturar la anchoa, y el precio es el indicado en las lonjas, que normalmente suelen estar gestionadas por las cofradías de pescadores (Observatorio de precios de los alimentos. MARM, 2011). Como se puede observar en la gráfica, los precios en origen han ido descendiendo gradualmente año tras año hasta situarse por debajo de los 2€/kg. Este descenso realmente se viene produciendo desde el año 2008, año en el que se registró el último precio al alza, que fue de 3,18€/kg y actualmente se ha asentado en torno al 1,90€/kg.

<sup>9</sup> **Nota:** El dato del precio medio de la anchoa en **destino** para el año 2019 se desconoce, por eso está representado con un 0 en el gráfico.

En cuanto a los precios en **MERCA y destino**, ambos se han mantenido estables a lo largo de los últimos ocho años, variando apenas unos céntimos de euro por kilogramo de producto.

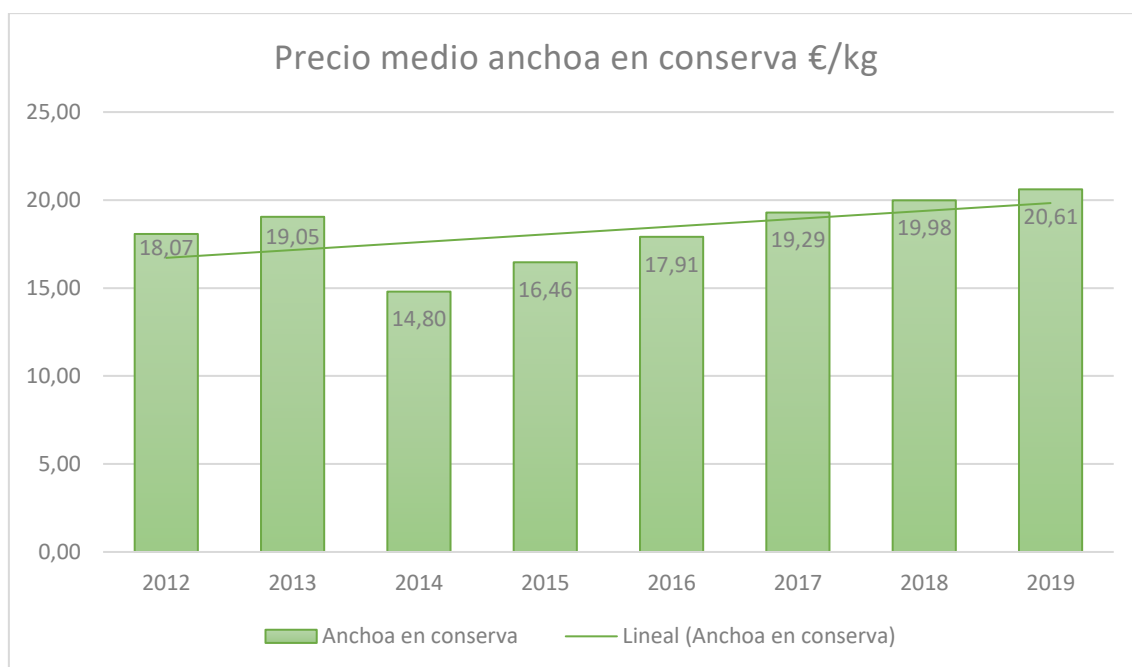
Es significativo la diferencia de precio existente entre las distintas posiciones que ocupa la anchoa fresca dentro de la escala de valor, ya que del precio en origen al precio en merca, este prácticamente se duplica, y respecto al precio en destino se triplica. Con esto se concluye que la cadena de valor de un bien tan simple como es este, es amplia y con varios eslabones (intermediarios) entre pescadores/productores y consumidor final, lo cual se traduce en generación de riqueza.



*Fuente: Elaboración propia. Datos del observatorio de la cadena alimentaria. (Gobierno de España. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019)*

En el gráfico superior vemos reflejado esa diferencia e incremento del precio, y por tanto del valor del bocarte fresco, desde el precio en origen hasta PVP o precio al consumidor final, en una media realizada entre los años 2012-2019.

A continuación vemos los precios medios en destino (PVP) anuales de la anchoa **en conserva** en España para los mismos años, 2012-2019. En este caso, para la anchoa en conserva, no distinguiremos los precios entre origen, merca (mayorista) y destino como anteriormente hemos hecho, sino que analizaremos el precio directamente al consumidor, ya que este producto por norma una vez procesado se vende directamente en tiendas detallistas o minoristas o en las propias tiendas de las fábricas conserveras.



*Fuente: Elaboración propia. Datos del panel de consumo MAPAMA. (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019)*

Como se puede observar en la gráfica, el precio de la anchoa ya procesada o en conserva es notablemente superior a la anchoa fresca, con un precio medio en los mismos años anteriormente estudiados (2012-2019) de 18,27 €/kg.

Según se aprecia en la línea de tendencia, el precio ha evolucionado al alza desde el año 2012 hasta hoy, aunque del año 2013 al 2014 sufrió una caída del precio del **28%**, llegando así a los 14,80 €/kg. Tras esta caída del precio, este volvió a aumentar año tras año hasta situarse hoy en los 20,61 €/kg, su máximo histórico.

Esta diferencia tan grande entre los precios del producto fresco y en conserva está determinada, aparte de por la reputación que pueda tener la anchoa en conserva en el mercado, principalmente por los costes de producción que conlleva la obtención final de este producto, especialmente en mano de obra. La industria conservera de la anchoa es de las pocas industrias que se resiste a la revolución tecnológica, ya que se han podido mecanizar algunos procesos, como por ejemplo los sistemas de envasado del producto, informatizar la logística, la gestión de stocks, etc. Pero sin embargo se sigue conservando el método tradicional de producción, que consiste en el sobado a mano de la anchoa, filete por filete. Esto sin duda, como decimos, ha encarecido el precio final en el mercado, pero en su favor ha permitido conservar el sabor, la textura y en definitiva la calidad final de este producto.

#### 4. INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

A continuación trataremos un tema que ha causado, y a día de hoy sigue causando, bastante controversia en el sector de las conservas de anchoa, por motivos que iremos aclarando a medida que avancemos y analicemos cada detalle.

En primer lugar, cabe definir y diferenciar con claridad que significan ambos “mecanismos” diferenciadores de los alimentos, la IGP y la DOP.

**-La Denominación de Origen Protegida (DOP)** de un producto indica que las características de este son especiales gracias al medio en el que se producen, y además su elaboración y transformación se realizan en una zona geográfica en particular, por lo que hacen único a dicho producto (Sánchez, 2013). *Ejemplo: El aceite de oliva, el queso manchego, el vino Rioja...*



Sello oficial de la DOP. Fuente: Google.

**-La Indicación Geográfica Protegida (IGP)** de un producto no es más que la identificación originaria de este a un lugar determinado, una región o un país. Además, le hace poseedor de una cualidad determinada o una reputación que pueda atribuirse a su origen geográfico (IGP, s.f.). *Ejemplo: las naranjas de Valencia, el sobao Pasiego, el plátano de Canarias...*



Sello oficial de la IGP. Fuente: Google.

Es por tanto la Denominación de Origen Protegida un sello identificador mucho más complejo o estricto de conseguir para un producto que el sello IGP, ya que la diferencia radica en que para la Indicación Geográfica Protegida únicamente se exige que haya una relación clara entre el producto y su origen, de modo que posteriormente puede transformarse o procesarse en lugares ajenos a dicho origen. Mientras, la DOP no solo exige que el producto sea originario del lugar, sino que el resto del proceso que se realice al producto se lleve a cabo en el mismo lugar de origen.

#### 4.1. IGP Y DOP EN LA ANCHOA DEL CANTÁBRICO

En este caso, para el bocarte procesado o, mejor dicho, la anchoa en conserva en España actualmente no se cuenta con ninguno de los anteriores distintivos de calidad, ni la IGP ni la DOP, aunque oficialmente a este producto le corresponde la IGP, ya que, como más adelante nos cuenta Silvia Salgado, la anchoa del Cantábrico es un producto que se elabora en diversas comunidades de España, por lo que no sería posible identificarlo a una sola comunidad mediante una Denominación de Origen Protegida.

Este asunto lleva causando controversia desde hace muchos años entre los propios productores de anchoas y trabajadores del sector, principalmente en la zona norte del país, en las comunidades bañadas por el Mar Cantábrico, desde Galicia hasta el País Vasco, donde se encuentran la mayoría y las principales conserveras productoras de la anchoa del Cantábrico, y por supuesto también entre algunos dirigentes políticos de estas comunidades.

Sin ir más lejos, el Partido Regionalista de Cantabria con Miguel Ángel Revilla a la cabeza, además de la publicidad institucional que ha hecho por todo el país, y fuera de él, de esta conserva y que sin duda ha ayudado a aumentar su posición en el mercado, hace más de una década que propuso la Denominación de Origen para la anchoa del Cantábrico: *“Ahí está el futuro, porque no puede valer lo mismo un kilo de bocarte del Cantábrico, aunque sea más pequeño, que lo que llega de otros sitios del mundo”* (Partido Regionalista de Cantabria, 2010).



M.A Revilla recogiendo el Octavillo de Oro. Fuente: Página web del PRC.

Fue en el año 2010, tras la apertura de la veda impuesta en el Cantábrico cuando desde el Partido Regionalista hicieron hincapié en intentar convencer al sector para aprobar la Denominación de Origen de la anchoa con un documento oficial en el que exponían los siguientes motivos que favorecerían al sector:

“La Denominación de Origen del Cantábrico” (Partido Regionalista de Cantabria, 2010):

- Fomenta y favorece la organización del sector productivo primario.



- Facilita el acceso, de productores, a mercados nacionales e internacionales.
- Mejora a nivel regional, nacional e internacional la divulgación, promoción y la oferta del producto protegido.
- Proporciona un marco estricto y legal de defensa y protección del producto contra el fraude. (Partido Regionalista de Cantabria, 2010).

Sin embargo, pese a todo el esfuerzo realizado por parte de algunos profesionales del sector y la insistencia de algunos dirigentes políticos a nivel regional y local, todavía la anchoa del Cantábrico no cuenta con ningún distintivo de calidad que la diferencie en el mercado, pero quizá estemos muy cerca de verlo.

#### 4.2. CERTIFICADO MSC

Pese a no haber conseguido, por ahora, la obtención de ninguno de los sellos de calidad como producto alimenticio (IGP), la anchoa o bocarte del Cantábrico sí que obtuvo, en el año 2015, la certificación de pesca sostenible MSC (Marine Stewardship Council). Este certificado se trata nada más y nada menos que del estándar medioambiental de pesca extractiva más reconocido a nivel mundial, por lo que supone un reconocimiento de sostenibilidad tanto para el caladero como para las flotas y administración, ya que refleja, entre otras cosas, la buena situación en la que se encuentra la población de la anchoa debido a la buena gestión de la pesquería (Marine Stewardship Council, 2015).

Después de los difíciles años que pasaron los pescadores por la veda impuesta en el año 2005 y que duraría hasta 2010, la cofradía de pescadores San Martín de Laredo, Cantabria, junto a la Federación de Cofradías del País Vasco, decidieron comenzar el proceso de certificación. Según Miren Garmendia, secretaria de la Cofradía de Pescadores de Guipúzcoa: *“Queremos que nuestra pesquería sea reconocida mundialmente por su calidad y por el trabajo realizado por nuestros pescadores a favor de la sostenibilidad. Los consumidores pueden estar seguros de que las anchoas que compran se han pescado de acuerdo al internacionalmente reconocido estándar MSC de pesca sostenible”* (Marine Stewardship Council, s.f.).

Fue por tanto en marzo del año 2015, gracias al trabajo conjunto de ambas cofradías, cuando se llevó a cabo la aprobación del certificado MSC para la pesquería de la anchoa. Ambas cofradías decidieron establecer un certificado abierto de manera que se permitiera compartir dicha certificación con otras cofradías y pesqueros de la flota del Cantábrico (Marine Stewardship Council, 2015).

Este reconocimiento fue sin duda muy positivo también en el ámbito comercial, ya que año tras año los consumidores cada vez optan más por el consumo de productos capturados, elaborados o cultivados de forma



Etiqueta azul de la MSC.  
Fuente: msc.org

sostenible. Por tanto con esta certificación, la anchoa del Cantábrico ya es elegible para portar la ecoetiqueta azul de la MSC, que garantiza al consumidor una pesca sostenible y respetable con el medioambiente.

### 4.3. 2021, ¿EL AÑO DEFINITIVO?

Recién comenzado el presente año, se ha conocido la formalización de una asociación respaldada por 45 empresas del sector conservero con el fin de conseguir la IGP para la anchoa del Cantábrico, en dicha asociación están presente prestigiosas y grandes empresas del sector como Consorcio, Angelachu, Opecan o Conservas Emilia, cuyo gerente, Nicolás Escobedo, ha estado al frente de la primera junta directiva que se ha realizado para la consecución de este fin, la IGP.

Tras esta junta directiva, Nicolás Escobedo, que personalmente lleva reivindicando el sello de calidad para la anchoa desde el año 2000, cuenta en una entrevista a El Diario Montañés: “Si la IGP para la anchoa no sale, la elaboración se va a terminar en el Cantábrico” (Pérez, 2021). Asimismo, cree que este puede ser el momento definitivo para conseguirlo ya que “ahora el proyecto cuenta con más respaldo, porque además se han sumado conserveras grandes que pesan mucho en el sector, caso de Consorcio” (Pérez, 2021).

Por último y no por ello menos importante, se debe prestar especial atención al resto de comunidades que comparten caladero con la región cántabra, y es que debe haber consenso entre Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco. Según afirma Escobedo, “en Asturias están a favor, en el País Vasco lo tienen pendiente de hablar y en Galicia no hay problemas” (Pérez, 2021), y es que los consejeros y homólogos, Alejandro Blanco por parte del gobierno asturiano y Juan Guillermo Blanco del Partido Regionalista Cántabro, ya han llegado a ponerse de acuerdo tras una reunión en Unquera el pasado verano para conseguir la IGP en la anchoa del Cantábrico. Asimismo, confían en conseguir el apoyo tanto de Galicia como de País Vasco (Antón, 2020).



*Reunión en Unquera por parte de los gobiernos cántabro y asturiano.  
Fuente: El comercio*

Con todo esto, y más si finalmente se consigue el apoyo del gobierno del País Vasco, al parecer el único pendiente por ahora, el sello de calidad de la IGP para la anchoa del Cantábrico está más cerca que nunca, aunque no por ello debemos esperar ver en las tiendas los octavillos con el respectivo sello en un corto periodo de tiempo, ya que este trámite conlleva una burocracia de hasta tres o cuatro años, como más adelante nos cuenta Silvia, de administración en administración, hasta que finalmente pase por la aprobación del parlamento europeo.

#### 4.4. ENTREVISTA A SILVIA SALGADO

En esta sección del trabajo tengo el honor de poder plasmar una entrevista que me ha concedido muy amablemente Silvia Salgado, gerente de Conservas Angelachu, a la que le he planteado una serie de preguntas en relación a la obtención de la Indicación Geográfica Protegida para la anchoa del Cantábrico, de manera que podremos conocer con detalle la opinión respecto al tema de una profesional que lleva toda una vida en este sector.

Conservas Angelachu es una fábrica conservera que realiza su actividad en el municipio de Santoña, Cantabria. La empresa lleva en activo desde el año 1.999, pero hereda la experiencia familiar desde más allá de 1.930, son ya 4 generaciones involucradas en el sector.

**Silvia Salgado: “Con el sello de la IGP estaríamos colocándonos en la cumbre de la pirámide”.**



*Junta directiva trabajando para la consecución de la IGP. Fuente: Conservas Angelachu*

**P- Ustedes, como profesionales con una larga carrera en el sector de las conservas, ¿son partidarios de obtener para la anchoa del Cantábrico algún sello distintivo de calidad como la denominación de origen o la indicación geográfica protegida? ¿Por qué?**

**Silvia:** Sí que somos partidarios de obtener una IGP, porque pensamos que es la mejor manera de proteger tanto nuestro caladero, la pesca, como los empleos que dependen de ella en nuestra región. En definitiva, creo que sería un escudo para el sector.

**P- ¿Por qué motivo o motivos creen que todavía la anchoa del Cantábrico no tiene alguno de estos sellos de calidad?**

**Silvia:** Hasta ahora no ha habido consenso, hemos sido pocos los que hemos estado luchando por esto y no hemos tenido suficiente apoyo institucional.

**P- Desde el ámbito político, sin ir más lejos el PRC en Cantabria, partido con mucha influencia en nuestra comunidad, se ha hecho mucho hincapié durante bastantes años en aprobar la denominación de origen para la anchoa del Cantábrico, sin embargo no se ha conseguido, ¿ha sido por la negativa de las empresas conserveras? ¿Por qué?**

**Silvia:** En el sector hay empresas con diferentes maneras de pensar, pero no ha sido obstáculo para trabajar en ello. De hecho en el 2002 un grupo de 14 empresas creamos una asociación para este fin e hicimos todo el trabajo burocrático necesario para sacarla adelante pero cuando lo presentamos ante el Ministerio por nuestra cuenta, quedó ahí.

Desde hace tiempo la Consejería de Pesca nos ha animado a retomar el trabajo apoyándonos al 100%.

**P- En general los profesionales del sector y ustedes en particular, ¿preferís la Denominación de Origen o la Indicación Geográfica Protegida? ¿Por qué?**

**Silvia:** En este caso, obligatoriamente tiene que ser la IGP porque no se da en una localización concreta, ya que abarca todo el Cantábrico, desde Galicia hasta el País Vasco.

**P- ¿No creen que la obtención de la IGP beneficia a las empresas que producen en nuestro país frente a otras que deciden deslocalizar el proceso de producción a países con menores costes, especialmente en la mano de obra?**

**Silvia:** Nos beneficia en cuanto a que con el sello estamos garantizando que el producto se ha trabajado 100% aquí, en las regiones del Cantábrico, como he dicho antes, creo que es una protección para el sector en España en general y en nuestra comunidad en particular.

**P- ¿Qué consecuencias, tanto positivas como negativas, cree que tiene la obtención de uno de estos sellos de calidad?**

**Silvia:** Sin duda, es favorable para la sostenibilidad de la pequeña empresa, que actualmente está en riesgo ya que no pueden ser competitivas en precios respecto a otras empresas.

Además, los barcos van a tener que proveernos de la materia prima de talla suficiente como para poder sacar al mercado las anchoas con el sello de calidad IGP, por lo que también beneficia al caladero.

Por último y muy importante, se garantizaría a largo plazo una mano de obra cualificada necesaria para el sector, que actualmente está en riesgo.

En cuanto a consecuencias negativas, personalmente creo que no hay ninguna.

**P- La escasez de bocarte en nuestro caladero en relación con la demanda del mercado hace que sea necesario importar grandes cantidades de producto, ¿sería esto un problema a la hora de vender la anchoa procedente de otros países frente a la nacional con la IGP?**

**Silvia:** Efectivamente, se consume mucha anchoa, de especies y calidades diferentes pero hay nicho de mercado para todo, por calidades y precios.

Con el sello de la IGP estaríamos colocándonos en la cumbre de la pirámide.

**P- ¿Cuál cree que sería el impacto económico para el sector conservero la obtención de la IGP?**

**Silvia:** Suponemos que una marca, como es en este caso el sello de calidad de la IGP siempre beneficia, pero en qué medida no me voy a precipitar en opinar.

**P- Recientemente, en el mes de febrero del presente año se ha conocido formalmente la constitución de la asociación para solicitar la IGP con el respaldo de unas 45 empresas, ustedes entre ellas. ¿Creen que definitivamente se llevará a cabo? ¿Qué barreras existen?**

**Silvia:** Tenemos fe en que esta vez salga adelante, aunque el camino es largo puesto que dependemos de muchos factores, hay muchos pasos que ir dando y al final esto tiene que venir aprobado de la Unión Europea, pero vamos por buen camino.

## **5. MARKETING EN EL MERCADO DE LA ANCHOA EN CONSERVA**

### **5.1. PRODUCTO**

La presentación de la anchoa ante el consumidor final, como ya se ha comentado al principio de este trabajo, puede realizarse de múltiples formas; desde el pescado en estado fresco, el cual se puede encontrar directamente en las lonjas o pescaderías recién capturado y cuyo precio de venta es el más bajo, hasta la anchoa procesada y en conserva, cuyo proceso de elaboración es más costoso tanto en tiempo como en mano de obra, y por tanto, se trata del producto con el PVP más elevado.

En este apartado se hablará únicamente en la anchoa en conserva, ya que el bocarte fresco, aunque se pueda cocinar o preparar de varias maneras en función del gusto del consumidor, a la hora de la venta no tiene ninguna distinción especial.

Como en todos los mercados, las fábricas conserveras han tenido y tienen que ir adaptándose e innovar en función de las necesidades del consumidor y la competencia. A la hora de comprar la anchoa en conserva, el cliente dispone de,

además de diversas marcas, diferentes formatos de envasado y calidades y, por tanto, diferentes precios. Como es sabido, en los últimos años la población española como la de otros tantos países de la Unión Europea, ha sufrido un descenso de natalidad importante, lo que ha conllevado una reducción en el número de miembros de las familias, tal es así que en 1981 los hogares unipersonales en España representaban tan solo el 8,8%, mientras que en 2019 este porcentaje fue del 25,8% (Ep Data, s.f.). Por ello ha sido importante aumentar el abanico de formatos del producto adaptándose a la demanda.

Este producto por tanto lo podemos encontrar en formatos que van desde latas de menos de 50 gramos hasta latas de más de medio kilo.



Octavillo. 30gr. Fuente: Conservas Angelachu



Envasado de pandereta. Fuente: Conservas Angelachu

Los formatos tradicionales o más famosos en los que podemos encontrar la anchoa son:

- El octavillo, es el envase más pequeño
- HANSA
- Pandereta, es el tamaño más grande. Una lata de forma redonda.

Aparte de los diferentes formatos o tamaños en los que podemos encontrar la anchoa, está el tipo de envase. El envasado de la anchoa tradicionalmente se ha realizado en latas opacas de manera que el cliente no ve el producto que hay dentro, guiándose este así por la imagen que le proporciona el propio envase, ya que la anchoa no es un alimento que convenza al cliente para su consumo por el aspecto, sino más bien por el sabor. Sin embargo, desde hace algunos años, las fábricas conserveras se han atrevido a sacar al mercado el formato en botes de cristal, totalmente transparente.



Bote de cristal, anchoas en filetes. Fuente: Conservas Emilia

Además, la anchoa la podemos encontrar en diversas formas de preparación, la más común es en un único filete de anchoa en aceite de oliva, el tradicional, pero también la podemos encontrar en forma de mariposa, esto es en vez de un único filete, los dos filetes abiertos y unidos por la cola, también se venden de forma troceada o picada, en vinagre (boquerones en vinagre), en salazón, etc.





Anchoa en trozos. Fuente: Conservas Emilia



Anchoa en forma de mariposa. Fuente: Google imágenes.

Por último, hay que destacar la diferenciación en función de la calidad de la anchoa, y es que muchas empresas del sector tienen dos o más líneas de producto en función de la misma. Por ejemplo Conservas Emilia, Nuevo Libe, Conservas Hoya, Mingo, etc. disponen de dos calidades. En el caso del Grupo Consorcio nos encontramos con cuatro líneas de productos (Grupo consorcio, s.f.);

- La línea normal de la marca Consorcio.
- Consorcio Gran Gourmet, una marca disponible únicamente en tiendas delicatessen y gourmet.
- Consorcio Gran Reserva, con una calidad algo mayor que la línea normal.
- Consorcio Línea Eco, la cual dispone de la etiqueta MSC y el aceite de oliva empleado es virgen extra ecológico.



Lata de anchoas de Grupo Consorcio, línea ECO. Fuente: Grupo Consorcio

## 5.2. DISTRIBUCIÓN

En cuanto a la distribución del producto, como en la mayoría de productos que existen a nivel general, este pasa por pocos o muchos canales en función de cuantas fases existan a lo largo del proceso productivo.

El primero de ellos, como no podría ser de otra manera, son los barcos pesqueros que se encargan de la captura de la materia prima y la transportan directamente a las lonjas. Estas lonjas son el primer punto de venta del pescado en estado fresco, donde compran tanto los fabricantes de conservas y

mayoristas, como el consumidor final. Generalmente, los conserveros ya tienen su cuota de producto reservado antes de que este llegue a la lonja. En caso de que el producto adquirido por las fábricas u otros mayoristas fuera importado, este pasaría como es lógico por un intermediario antes de llegar al destino.

Una vez el producto llegue a las fábricas, estas se encargan de transformarlo hasta conseguir la conserva o producto final. La distribución del producto ya envasado y listo para la venta, se realiza por las tres vías que hoy en día conocemos; mar, tierra y aire. El transporte por tierra se lleva a cabo principalmente para la distribución nacional y la exportación a países cercanos, mientras que el transporte por mar y aire se utiliza para la exportación del producto a terceros países, como puede ser China. La logística para este producto es un eslabón clave en la cadena, ya que al tratarse de un producto alimenticio delicado (por poder ponerse fácilmente en mal estado) se deben cumplir una serie de condiciones:



*Llegada de bocarte fresco a la fábrica.  
Costera 2021. Fuente: fotografía de  
Conservas Angelachu*

- La temperatura del producto no debe superar los 10º centígrados, por tanto cuanto menos tiempo duren los trayectos mejor, a no ser que se pueda garantizar las condiciones de temperatura en todo momento.

- La protección del producto. Esta también es importante, ya que cualquier desperfecto o rotura en el envasado supone la pérdida total del contenido, por ponerse en mal estado.

- Los menores intermediarios posibles, ya que aunque en el propio trayecto se conserve la temperatura adecuada, los intercambios que pueda haber en el mismo hacen variar bruscamente la temperatura del producto, pudiendo así deteriorar su estado.

Transcurrido el proceso logístico, llega el momento de la venta del producto al consumidor final. Este se realiza, como no puede ser de otro modo, en tiendas de alimentación. En España, únicamente a través de los hogares, en el año 2019 se produjo un consumo por valor de 86.040.990€, de los cuales 73.665.659€ provinieron del conjunto de supermercados, hipermercados, grandes almacenes y autoservicios. Mientras que el montante restante, 12.375.331€, se produjo a través de la venta directa de las propias fábricas, mercados, tiendas tradicionales y de descuento e internet (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019). A esto habría que añadir el consumo generado por el sector Horeca, del cual no se han podido obtener cifras actualizadas pero que sin duda es un sector clave para la distribución de este producto.

Con todo esto se concluye que la penetración de mercado de la anchoa en conserva está muy bien trabajada, con un mercado abastecido casi por



completo, pudiendo encontrar el producto en prácticamente cualquier tipo de establecimiento de alimentación, incluidos los no especializados como pueden ser algunas carnicerías, quienes generaron 1.071.140€ en el año 2019 (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2012-2019), y donde cada marca ha sabido afianzar su clientela.

### 5.3. PUBLICIDAD Y MARKETING

En el sector de las conservas, particularmente en de la anchoa, no se emplea la publicidad que tradicionalmente conocemos. No se utilizan grandes medios como la televisión o la radio (salvo alguna pequeña emisora local). No obstante, antes de nada hay que destacar la publicidad realizada durante muchos años por el actual presidente cántabro, Miguel Ángel Revilla, que debido a su posición profesional ha tenido la posibilidad de salir en grandes medios, tanto televisivos como radiofónicos, y desde ahí siempre ha aprovechado la ocasión de publicitar los principales productos regionales, como es la anchoa en este caso. Es por esto en gran medida, aunque no el único motivo, por el que las anchoas de Santoña son conocidas en todo el país.



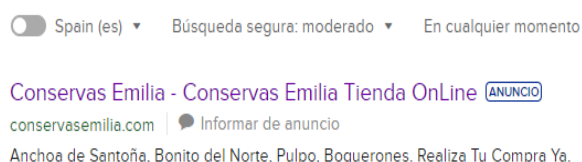
M.A. Revilla en El Hormiguero, publicitando anchoas de Cantabria. Fuente: Antena 3

En este caso, principalmente se emplean medios de menor alcance, económicamente más baratos pero dirigidos a potenciales clientes cercanos al lugar de venta directa, como pueden ser carteles a pie de carretera o en calles peatonales, sponsors o patrocinios a equipos deportivos de ámbito regional o local, anuncios en internet o redes sociales por cookies, etc.



LIGA 2ª DIVISIÓN B | TEMPORADA 2020/2021

Anchoas Revuelta; Sponsor deportivo para el equipo de futbol Laredo S.D Fuente: cdlaredo.com



Anuncio en GOOGLE de Conservas Emilia por la relación de búsquedas recientes. Fuente: GOOGLE

Otro método por parte de las empresas de atracción del cliente hacia la compra de su marca, es la indicación en los propios envases de los sellos de calidad y sostenibilidad con el medio ambiente y animal, como es el de la MSC, anteriormente mencionado.

Por último, debido a la gran globalización en la que actualmente vivimos, donde tenemos cualquier producto, ya sea nacional o no, al alcance de nuestra mano o de un solo clic, el sello de calidad IGP sería esencial para la atracción de clientes hacia las marcas nacionales productoras de anchoas procedentes del Mar Cantábrico, frente a posibles fugas de estos clientes hacia empresas productoras en terceros países con menores costes de producción y por tanto con menores precios en el mercado. Este sello supondría un empujón muy grande para las fábricas nacionales además de facilitar enormemente el marketing del producto en los propios establecimientos de venta, ya que al tratarse este de un alimento exquisito, dicho sello sin duda atraería al cliente frente a otro producto carente de él, por lo que definitivamente sería una gran noticia para el sector la consecución de la IGP.

## 6. CONCLUSIÓN

Tras todo el análisis realizado anteriormente queda claro, en primer lugar, el alto nivel de explotación, no solo a nivel nacional sino a nivel mundial, que sufre el bocarte. Esto se ha visto reflejado en el total de capturas realizadas a nivel mundial, las cuales en tan solo una década se han visto reducidas en un 50%. La gran mayoría de estas capturas proceden del Océano Pacífico, siendo Perú y Chile significativamente los principales países explotadores de dichas aguas, aportando así entre un 80% y un 90%, en función del año, de bocarte total capturado.

Esta gran diferencia de capturas entre dichos países situados al otro lado del charco y los europeos, provocan que los países de la Unión Europea, entre ellos España, se vean necesitados de la importación de grandes toneladas anuales para poder abastecer el mercado en todas sus modalidades de consumo (fresco y en conserva), ya que como bien hemos visto, el balance entre importaciones y exportaciones históricamente ha sido negativo. Cabe destacar que dentro de los países europeos existen diversas normativas como los TACs y tamaños mínimos de pesca, lo que supone un límite a la hora del número de capturas. No obstante, está comprobado que esto sin duda es necesario para la buena sostenibilidad de la especie en nuestras aguas y garantizar un buen futuro. Aun con todo esto, cada año en nuestras aguas, con la llegada de la temporada costera, sigue habiendo incertidumbre en cuanto a cómo transcurrirá la temporada, tanto en número como en el tamaño de los ejemplares.

Debido a esta situación crítica vivida en los últimos años en torno al bocarte nacional, ha sido y es importante establecer diferentes insignias de calidad y sostenibilidad como son la IGP y el sello de calidad MSC. Este último obtenido en el año 2015 supuso por primera vez de algún modo el reconocimiento, tanto para la industria (pescadores, lonjas, conserveras, etc.) como para los clientes, de una garantía que refleja en primer lugar la sostenibilidad y mantenimiento de la especie en nuestros caladeros por parte de los pesqueros y además la diferenciación en el mercado del producto nacional frente al importado.

Por otra parte y muy importante, para finalizar, está la situación que actualmente se vive en torno a la obtención del sello IGP para la conserva de la anchoa del Cantábrico. La obtención de dicho sello, como bien nos comentó Silvia en la entrevista, supondría situar la anchoa del Cantábrico en la cúspide de la pirámide. Y es que hoy en día con las facilidades que existen para deslocalizar una empresa y al mismo tiempo poder seguir abasteciendo el mercado está provocando que cada vez más grandes empresas procesen la anchoa en el extranjero, siendo los costes de producción más baratos y por tanto pudiendo lanzar el producto a un precio notablemente más reducido, lo que supone para las empresas nacionales una desventaja competitiva muy importante. Por tanto, el sello IGP para la anchoa del cantábrico, en mi opinión, es no menos que una urgencia para la industria y que debería aprobarse lo antes posible. Supondría un gran paso para el reconocimiento de la anchoa nacional

capturada en el Cantábrico y procesada en España y al mismo tiempo se conseguiría finalmente diferenciar el producto en el mercado tanto en calidad como en precio, y eliminar de forma definitiva la confusión que actualmente existe entre el cliente medio que consume dicho producto y no sabe realmente ni la procedencia ni el origen del proceso de la anchoa que consume. Es decir, ayudaría también a realizar un marketing claro y transparente para cada tipo de anchoa.

## BIBLIOGRAFÍA

- Antón, S. G. (22 de Julio de 2020). Asturias quiere crear la IGP de la anchoa del Cantábrico con Galicia, País Vasco y Cantabria. Gijón, Asturias, España. Obtenido de <https://www.elcomercio.es/asturias/asturias-quiere-crear-20200722000629-ntvo.html>
- Castro, L. (7 de junio de 2018). La veda del bocarte de 2005 a 2010 es una de las claves de esta abundancia. *El Comercio*.
- Comisión Europea. (2010-2015). *Web oficial de la Unión Europea*. Obtenido de [https://ec.europa.eu/fisheries/search/site/ANCHOVY\\_es](https://ec.europa.eu/fisheries/search/site/ANCHOVY_es)
- Deia. (24 de Noviembre de 2020). Azti sitúa la población de la anchoa menor de un año del Golfo de Bizkaia en "niveles sostenibles". Bilbao, País Vasco, España. Obtenido de <https://www.deia.eus/economia/2020/11/24/azti-situa-poblacion-anchoa-menor/1080808.html>
- Ep Data. (s.f.). *EpData.es*. Obtenido de <https://www.epdata.es/datos/composicion-hogares-espanoles-datos-graficos/346>
- Europa Press. (18 de Mayo de 2018). Descargados 3,5 millones de kilos de bocarte en Cantabria desde el inicio de la costera. Obtenido de <https://www.europapress.es/cantabria/noticia-descargados-35-millones-kilos-bocarte-cantabria-inicio-costera-20180518114438.html>
- Gobierno de España. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. (2012-2019). *La Moncloa. Home*. Obtenido de <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/>
- Grupo consorcio. (s.f.). *Grupo Consorcio* . Obtenido de <https://www.grupoconsorcio.com/>
- IGP . (s.f.). *I.G.P.* Obtenido de <http://igp.es/>
- Marine Stewardship Council. (s.f.). Obtenido de <https://www.msc.org/es/pesquerias-certificadas-en-espana/anchoa>
- Marine Stewardship Council. (27 de Marzo de 2015). La pesquería de anchoa del Cantábrico recibe el reconocimiento de la certificación de pesca sostenible MSC. Getaria, Guipúzcoa, País Vasco. Obtenido de <https://www.msc.org/es/sala-de-prensa/notas-de-prensa/la-pesquer%C3%ADa-de-anchoa-del-cant%C3%A1brico-recibe-el-reconocimiento-de-la-certificaci%C3%B3n-de-pesca-sostenible-msc>
- Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente. (2017). <https://www.mapa.gob.es/es/>. Obtenido de [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoa2017\\_tcm30-440764.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoa2017_tcm30-440764.pdf)

- Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. (Mayo de 2013). *El mercado de la anchoa*. Obtenido de [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/INFORME\\_ANCHOA\\_2013\\_tcm7-304823\\_tcm30-285581.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/INFORME_ANCHOA_2013_tcm7-304823_tcm30-285581.pdf)
- Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. (Enero de 2016). *MINCETUR*. Obtenido de [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto\\_tcm30-291087.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto_tcm30-291087.pdf)
- Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. (2012-2019). *MAPAMA*. Obtenido de <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/default.aspx>
- Observatorio de precios de los alimentos. MARM. (Abril de 2011). *La Moncloa*. Obtenido de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/Boqueron\\_fresco\\_CPV\\_tcm30-128408.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/Boqueron_fresco_CPV_tcm30-128408.pdf)
- Partido Regionalista de Cantabria. (30 de Abril de 2010). *PRC.es*. Obtenido de <http://prc.es/prc.php/web/noticias/revilla-inaugura-la-feria-de-la-anchoa-con-el-reto-de-poner-en-valor-el-bocarte-del-cantabrico-como-un-producto-excepcional-y-unico-en-el-mundo>
- Partido Regionalista de Cantabria. (2010). *PRC.es*. Obtenido de [http://prc.es/archivosbd/juventudes\\_eventos\\_especiales\\_galeria/8b8fe7e0cbde677187339260b198d60e.pdf](http://prc.es/archivosbd/juventudes_eventos_especiales_galeria/8b8fe7e0cbde677187339260b198d60e.pdf)
- Pérez, J. L. (20 de Febrero de 2021). Si la IGP para la anchoa no sale, la elaboración se va a terminar en el Cantábrico. Santander, Cantabria, España. Obtenido de <https://www.eldiariomontanes.es/cantabria-mesa/anchoa-sale-elaboracion-20210220215958-ntvo.html>
- San José, T. (2 de Marzo de 2010). Se abre la veda del bocarte después de cinco años, pero la pesca comenzará en abril. *El Diario Montañés*. Obtenido de <https://www.eldiariomontanes.es/v/20100302/cantabria/abre-veda-bocarte-despues-20100302.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>
- Sánchez, A. (12 de 2013). *Mi dieta cojea*. Obtenido de <https://www.midietacojea.com/2013/12/19/diferencias-entre-denominacion-de-origen-e-indicacion-geografica-protegida/>
- Secretaría general de pesca. (Octubre de 2014). *Gobierno de España*. Obtenido de [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaoct2014actualizado\\_tcm30-290987.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaoct2014actualizado_tcm30-290987.pdf)